

2009.7.31

＝どこでも食品衛生掲示板＝

8月は「食品衛生月間」です。
健康で安心できる食生活を送りましょう。

8月は全国一斉の食品衛生月間です。長野県でも食品関係事業者や県民の方に食品衛生に関する情報を提供することにより、健康で安心できる食生活の確保を図ります。

月間中の提供情報として、「手洗いのポイント」についてご紹介しますので、参考にしてください。

【手洗いのポイント】(手洗いの手順は別紙を参考にしてください。)

手洗いは食品衛生の第一歩です。石けんを使って、時間をかけ十分に洗いましょう。

調理の前、調理中、トイレの後、食事の前などに、石けんを使ってよく手を洗いましょう。

特に、肉、魚、卵に触れた後は、十分に手を洗いましょう。
手洗い後の消毒も効果的です。

【食品衛生月間について】

・実施期間：平成21年8月1日(土)～8月31日(月)

・実施目的：

食中毒の防止と衛生管理の向上のため、食品関係事業者、給食施設関係者及び消費者を対象に、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を図ることを目的とします。

・保健福祉事務所による主な事業の内容：

食品衛生監視員による施設に対する監視指導、各種講習会の開催、食品衛生相談窓口の開設など。

内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁衛生部食品・生活衛生課

(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp)

・最寄りの保健福祉事務所(保健所)食品衛生相談窓口

手を洗いましょう!

手洗いは食品衛生の第一歩です。
石けんや消毒薬を使って時間をかけ十分に洗いましょう。

○手洗いの手順の一例

①手のひらをよくこすりましょう。



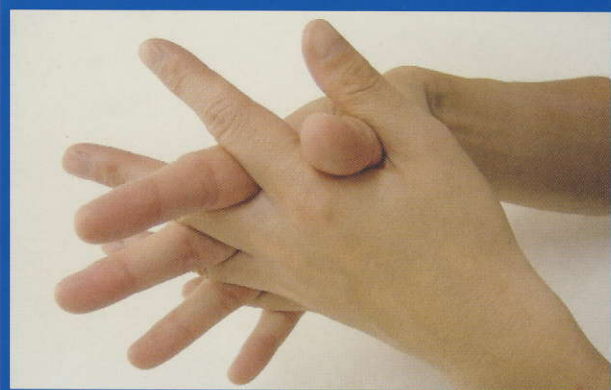
②手の甲をこすりましょう。



③指先・ツメの間をこすりましょう。
ツメブラシも活用しましょう。



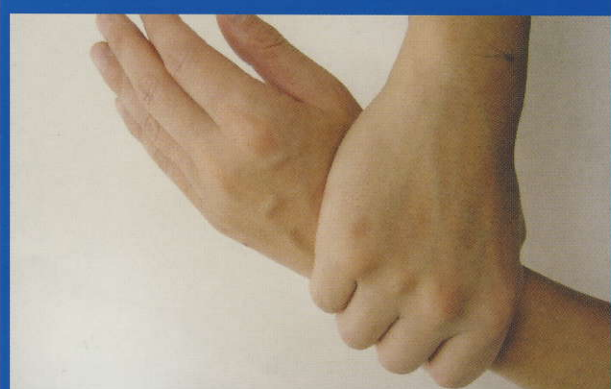
④指の間もよくこすりましょう。



⑤親指周辺もよく洗いましょう。



⑥手首もしっかり洗いましょう。



⑦最後に流水で十分にすすいで、ペーパータオルなどでよく乾かしましょう。

*汚れの残りやすいところは、指先・指の間・親指・手首などです。意識してしっかりと!